

## ABENDKARTE

### DESSERT

Halbflüssiges Schokoladensouffle e,g,m 8,20  
mit Beersauce und Vanilleeis

Apfelküchle in Zimtzucker e,m,g 6,80  
mit Vanillesauce

Wiener Topfenstrudel e,m,g 6,80  
mit Aprikosenragout und Vanillesauce

Cornflakes Milch-Panna Cotta (sehr lecker) m,a 7,50  
mit Pistaziencreme und Beerensalat

Schoko-Creme Caramel m,a 7,50  
von belgischer Schokolade, mit Himbeersauce und Schlagobers

#### Zusatzstoffe Speisen / Getränke:

g:Gluten, e:Eier, m:Milch, n:Schalenfrüchte, en:Erdnüsse, so:Soja, se:Sesam, sl:Sellerie, sn:Senf, w:Weichtiere, l:Lupine, f:Fisch, su:Sulfit, fa:Farbstoff, a:Alkohol, d:diabetikergeeignet

1 mit Konservierungsstoffen 2 koffeinhaltig 3 mit Antioxidationsmittel 5 mit Farbstoff 7 chininhaltig

8 mit Aspartam 14 mit Süßungsmittel 15 mit Phosphat

*EIN GAST IST WIE EIN GUTER FREUND DER ÜBERRASCHEND  
VORBEIKOMMT.  
ES IST SCHÖN IHN GLÜCKLICH ZU SEHEN.*

## ABENDKARTE

*18. JUNI BIS 01. JULI  
TÄGLICH AB 17:00 UHR*

*ALLES BEGINNT MIT EINEM  
HERZLICHEN WILLKOMMEN*

---

## ABENDKARTE

---

### SUPPEN

Mediterrane Fischsuppe n,f,sl,a,w 12,80  
mit Bouillabaissegemüse, Jakobsmuscheln und Garnele

---

Gazpacho Andaluz m,f 6,80  
mit Ciabatta-Croutons und Basilikumpesto

---

#### KLEINER WEINBEGLEITER

Saftige Oliven, Parmesanwürfel und Pumpernickel 5,80

---

### VORSPEISEN

Caeser Salad m,sn,fa 9,90  
mit Putenmedaillons vom Grill 12,80  
mit gegrillten Gambas 14,50

---

Ganze Artischocke sn, 13,90  
mit dreierlei Dips und frischem Ciabatta

---

Hirschbouletten (Brandenburg) sn,g,e 12,90  
auf knackigem Spitzkohlsalat, Preiselbeercreme

---

Vitello tonato, mal anders g,su,w 12,80  
rosa Kalbsteak vom Rücken, Thunfischcreme, Rucola-Romana-Salat

---

#### FLAMMKUCHEN DER WOCHE g,m,fa

mit frischem Sommertrüffel, Trüffelcreme, Champignons und Käse 17,90

---

Portion Blattspinat	3,50	Portion Grillgemüse	3,50
Portion Aioli mit Weißbrot	2,80	Portion Gurkensalat	3,50
Portion Kräuterbutter	2,00	Cognac-Pfeffersauce	3,00
Portion Preiselbeeren	2,00	Sauce Bearnaise	3,00

---



---

## HAUPTSPEISEN

---

### TÄGLICH FRISCH AUS DEM OFENROHR

Mediterrane Gemüsequiche (vegetarisch) m,g,e 13,90  
mit erfrischender sieben Kräuter Sauce und gem. Salat

---

Tiroler Alpenschnitzel a,m,g 15,90  
überbacken mit Steinchampignons und Bergkäse, Butterspätzle

---

Fjordlachs vom Grill f,g 18,50  
auf Blattspinat, mit Kirschtomatenragout, Butterkartoffel

---

Lammkaree vom Grill a 19,80  
mit cremigem Auberginenpüree, Drillingen, Thymianjus, Bohnensalat

---

#### BESONDERE EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein f,e,su,m 21,50

butterweich mit Cole Slaw

Ofenkartoffel mit Sour Creme 4,50

---

Hausgemachte Maultaschen e,g,a 15,90

mit Erdäpfel-Vogerlsalat, Schmelzzwiebeln, zerlassene Butter

---

### VOM GRILL

Rosa Roastbeef (Argentinien) su,sn 18,90  
dünn geschnitten mit Bratkartoffeln und Remouladensauce

---

Steak-Tatar vom US-Black Angus, su,sn 21,90  
Pommes, Römersalat, Worcestersauce und Ketchup

---

Kronprinz Teller sn,w,g,es 23,90  
Steak vom Black Angus Beef, Scampis, Salat, Aioli und Weißbrot

---

